



经典，永远在流行！

玛德莲、糖渍水果蛋糕、欧培拉、苹果派、  
法式软糖、马卡龙、焦糖布丁和各种慕斯一齐闪亮登场，  
尽情享受浪漫的法式烘焙时光。

许正忠 陈其伯◎著

50道  
超人气

# 经典 法式烘焙



50<sub>道</sub>  
超人气

French  
Baking

# 经典法式烘焙

许正忠 陈其伯 著

河南科学技术出版社

· 郑州 ·

本书中文简体版于2012年经橘子文化事业有限公司授权由河南科学技术出版社有限公司出版。

非经书面同意，不得以任何形式任意重制、转载。

著作权合同登记号：图字16—2012—074



### 图书在版编目(CIP)数据

50道超人气经典法式烘焙 / 许正忠, 陈其伯著. — 郑州: 河南科学技术出版社, 2013. 7  
ISBN 978-7-5349-6157-1

I. ① 5… II. ① 许… ② 陈… III. ① 烘焙—糕点加工—法国 IV. ① TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第069975号

---

出版发行: 河南科学技术出版社

地址: 郑州市经五路66号 邮编: 450002

电话: (0371) 65737028 65788613

网址: [www.hnstp.cn](http://www.hnstp.cn)

策划编辑: 李洁

责任编辑: 杨莉

责任校对: 张小玲

责任印制: 张艳芳

印刷: 北京盛通印刷股份有限公司

经销: 全国新华书店

幅面尺寸: 170 mm × 235 mm 印张: 8.5 字数: 140千字

版次: 2013年7月第1版 2013年7月第1次印刷

定价: 29.80元

---

如发现印、装质量问题, 影响阅读, 请与出版社联系并调换。



50<sub>道</sub>  
超人气

French  
Baking

# 经典法式烘焙

许正忠 陈其伯 著

河南科学技术出版社

· 郑州 ·

## 进入法式烘焙的浪漫世界

法式烘焙，驰名世界，一直被看作经典与浪漫的象征，很多糕点都有着悠久的历史与美丽的故事，更有些出现在名著小说当中，让人深深为之着迷。

法国人在饮食上的讲究与精致是有目共睹的，烘焙尤其如此。早从 14 世纪开始，法式糕点就在师傅们的巧妙设计与精心打造下，风行于当时的餐饮界，并在 16 世纪发展到高峰，许多经典的手艺都在那时候出现，为后来的烘焙师傅们争相学习，传承至今。

法国人重视家庭与节庆，自然许多经典菜式来自节庆时期的家庭餐桌；宗教的深厚影响力也使得修道院发明了许多食物制作与保存的方法，例如法式软糖流传至今；贵族的奢华生活更促使许多烘焙师傅致力于制作别出心裁的创意点心，在上流社交圈中引发风潮；各区域性的饮食习惯与特产（如蓝莓、杏、桃等物），也衍生出许多远近驰名的点心。

此外，烘焙也经历了从注重基本的制作技巧到追求华丽的外形装饰的过程，增加了更多视觉享受，同时也丰富了烘焙的内涵。慕斯类糕点就十分考验烘焙师傅的功力，除了基本蛋糕的制作、应用，还有水果库利的制作技巧与装饰创意美学，让法式烘焙充满无限的创意与美感。



推荐序

## 事半功倍的好工具书

一道成功的甜点，可带给人无比幸福的感觉，想要制作出完美的甜点，手上有一本好工具书，可以达到事半功倍的效果。

自从认识其伯以来，就深深感服于他研发与制作甜点时那种认真的态度及精湛的技巧。这本书他也是以极其严谨、专业的态度努力完成的。

本书以法式甜点为主要内容，款式、做法等有传统的，有创新的，食材的选用和制作方式都是依据法国本地的习惯。它不但适合专业烘焙人士参考，对于初学者的进阶学习，也有不少助益，总之，对于所有甜点爱好者来说是一本不可多得的好书。

在此我诚挚恭喜其伯完成了这本书，更期待能尽快看到其伯其他烘焙书的出版。

礁溪长荣凤凰酒店西点房副主厨





自序 1

## 在传承中开创新意

在各式经典烘焙中，法式烘焙一直是很多人追求的目标。法国人对于饮食的讲究，厨师们对于手艺的执着，再加上当时贵族阶层的饮食需求，还有本土盛产的多样食材，让法国烘焙走在世界前列，成为业界的焦点。

许多家喻户晓的法式经典，有些来自节庆的传统饮食，有些来自修道院，有些则是制作给贵族享用，还有些是来自各区域的盛产果物。不论如何，食物是做给身边人分享的，是带给大家喜悦的最好的礼物，是幸福的来源。

我从事烘焙工作多年，广泛地接触过各个烘焙种类，有深受大众喜爱的面包，也有各式经典蛋糕、巧克力、伴手礼、蛋糕、饼干等。烘焙的世界就像是无止尽的宝藏，等着怀抱热情的有心人去发掘。

常有机会遇到年轻的师傅与学生，深感蛋糕师傅的学习与创新是永无止境的。这次有机会带领年轻的陈师傅一同进入法式烘焙的领域，除了继承传统的经典蛋糕制作方式之外，还努力开创新意，融入新的想法，希望将更具特色的法式烘焙分享给各位读者。

許正忠

自序 2

## 专心·成就·热情

第一次感受到厨房可以带来巨大的喜悦和成就感，是在初中的家政课上。

当时的我只是专心地完成了老师布置的任务，没想到周围的同学吃了都举起大拇指称赞，让我又惊又喜，更激发了我的热情，决心一头扎进厨艺的世界。

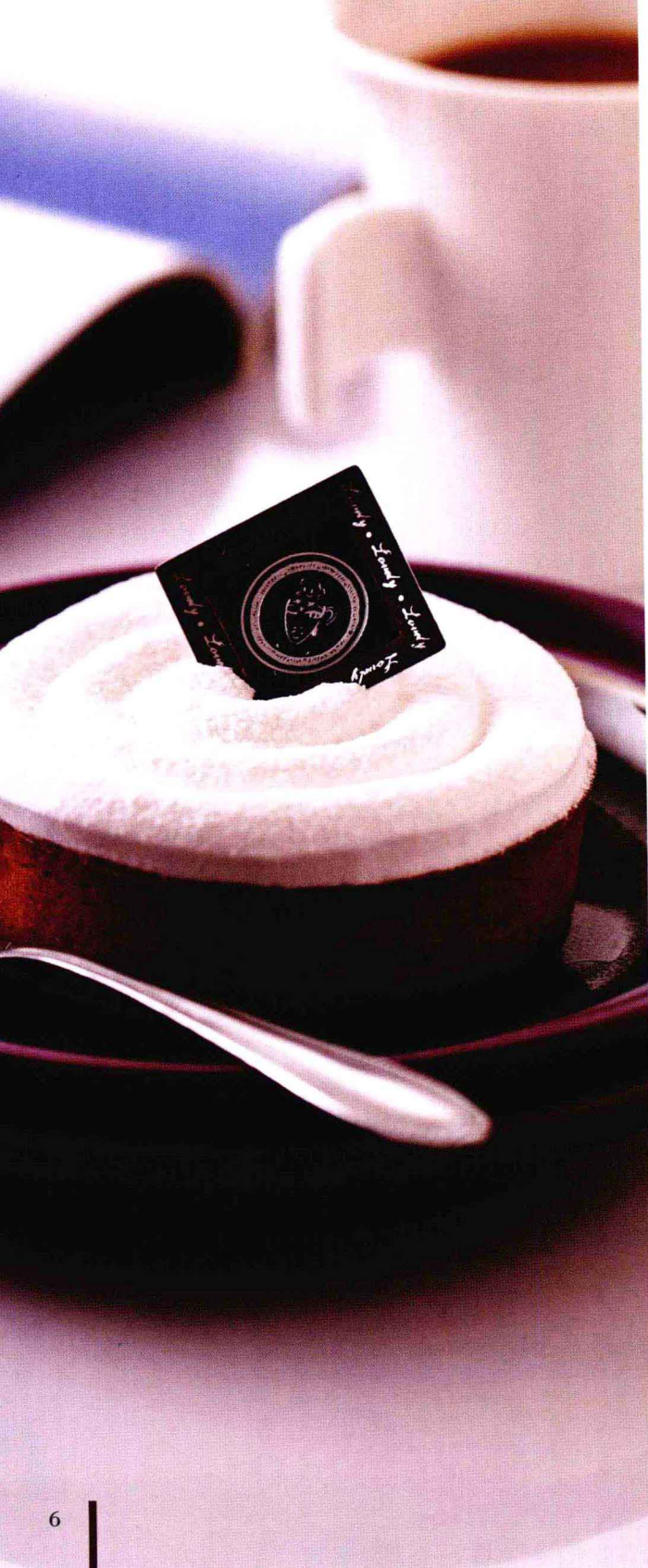
初中毕业后，我到面包店工作，一边学习烘焙，一边在学校读书。工作和上课之外，我经常读关于饮食的漫画书。这些书无形间影响了我。我决定向漫画书中那些很厉害的师傅看齐，用超群的厨艺带给身边的人喜悦与幸福。

在景文读书的时候遇到了许老师，许老师专业、殷勤的教导让我在烘焙的领域中有许多进步，我也从他身上看到了一个烘焙师傅的榜样。这次我有机会将烘焙心得结集出版，也是得益于许老师的提携，在此表示感谢！同时也感谢公司的前辈副主厨，给了我很多鼓励和帮助。

烘焙的路上要保持着无尽的学习热情，希望自己的心得能够带给读者烘焙的乐趣与实际的帮助。

陳其伯





# Contents

## 目录

### 基本蛋糕

8 香草戚风蛋糕

10 巧克力戚风蛋糕

### Chapter 1 蛋糕

15 玛德莲

16 金融家

19 布朗尼

20 覆盆子熔岩巧克力

22 糖渍水果蛋糕

24 焦糖无花果

27 欧培拉

30 树干蛋糕

33 沙哈



## Chapter 2 塔 & 派

- 38 塔皮 & 派皮
- 41 柠香奶酪塔
- 43 蓝钻塔
- 45 黄金塔
- 48 香橙巧克力塔
- 50 坚果塔
- 52 枫糖芭娜娜
- 54 贵族苹果派
- 56 杏桃酥派
- 59 草莓千层派
- 61 国王烘饼
- 62 海陆咸派

## Chapter 3 饼干 & 糖果

- 67 指形饼干
- 68 杏仁瓦片酥
- 71 胚芽司康
- 72 百汇福袋
- 77 覆盆子棉花糖
- 79 柠檬棉花糖
- 80 红莓软糖
- 83 热带水果软糖
- 85 奇异果软糖

## Chapter 4 甜点

- 88 可丽露
- 90 巧克力马卡龙
- 92 草莓泡芙
- 94 可颂布丁
- 97 焦糖布蕾
- 99 杏仁牛奶冻
- 101 焦糖布丁
- 103 巧克力布丁
- 105 红酒芦荟冻
- 106 水果鲜奶酪

## Chapter 5 慕斯

- 111 香槟夏洛特
- 115 皇家夏洛特
- 118 蒙布朗
- 120 丘比特
- 123 双倍浓情
- 126 花赏
- 128 雪天使
- 131 焦糖玛琪朵
- 134 金色仲夏

\*书中的做法1、做法2等除了指操作步骤之外，亦可用于指该步骤所用材料及完成结果，例如“将蛋黄加入做法2中”即后一种用法。特此说明。



基本蛋糕

# 香草戚风蛋糕

工具：8英寸\*蛋糕模/60厘米×40厘米烤盘      数量：2个（或6个）/1盘

\*英寸不是我国法定计量单位，考虑到行业惯例，本书中未改动。1英寸=2.54厘米。

## 材料：

蛋白 400 克、细砂糖 260 克、塔塔粉 5 克、无盐奶油 75 克、色拉油 75 克、牛奶 135 克、香草精 4 克、低筋面粉 210 克、玉米粉 15 克、泡打粉 6 克、蛋黄 200 克



## 做法：

- ① 将无盐奶油、色拉油、牛奶、香草精煮至 80 °C 离火，加入细砂糖（60 克）拌匀。
- ② 低筋面粉、玉米粉、泡打粉过筛，再加入做法 1 中混合拌匀。
- ③ 将蛋黄加入做法 2 中拌匀成为蛋黄面糊。
- ④ 蛋白加入塔塔粉，打至微发，加入细砂糖（200 克）续打至八分发，再加入做法 3，一起混合均匀即可倒入蛋糕模或烤盘。
- ⑤ 放入烤箱中以上火 200 °C、下火 180 °C 烤约 28 分钟。





# 巧克力戚风蛋糕

工具：8 英寸蛋糕模 / 60 厘米 × 40 厘米烤盘      数量：2 个（或 6 个）/ 1 盘

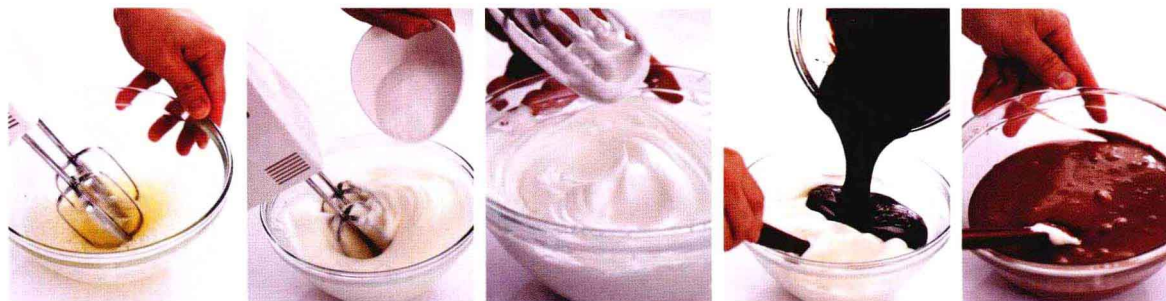
### 材料：

蛋白400克、细砂糖260克、塔塔粉5克、奶油75克、色拉油75克、过筛可可粉60克、牛奶135克、玉米粉15克、泡打粉4克、低筋面粉140克、蛋黄200克



### 做法：

- ① 将奶油、色拉油、过筛可可粉、牛奶混合煮至80℃离火，加入细砂糖（60克）拌匀。
- ② 低筋面粉、玉米粉、泡打粉过筛，再加入做法1中混合拌匀。
- ③ 将蛋黄加入做法2中拌匀，做成巧克力蛋黄面糊。
- ④ 蛋白加入塔塔粉，打至微发，加入细砂糖（200克）续打至八分发，再加入做法中一起混合拌匀，即可倒入蛋糕模或烤盘。
- ⑤ 放入烤箱中以上火200℃、下火180℃烤约28分钟。





## Chapter 1 蛋糕

法式蛋糕延续了悠久的制作传统，  
从独具地方特色的玛德莲、焦糖无花果，  
到欢度节庆时食用的树干蛋糕，  
还有至尊美味的沙哈蛋糕，  
经典之味让人永难忘怀。



